

LE CIDRE DE L'ÉTÉ

Jehan Lefèvre fabrique un cidre fermier typique du pays de Rance et de la côte d'Emeraude. Légèrement amertumé et astringent, très coloré, ce produit est long en bouche. En clair: le goût de la pomme reste longtemps sur la langue. Le prix défie toute concurrence: 2,85 euros la bouteille. Avec ses 12 hectares de verger et ses 7 000 arbres, cet agriculteur transforme lui-même sa récolte. Il assure sa production de A à Z, d'où son appellation de cidre fermier. Autre qualité: son cidre est pur jus. «Nous pressons les pommes une seule fois, explique Jehan Lefèvre. Certains artisans ajoutent de l'eau à la première pression, laissent macérer et pressent une deuxième fois. Pas nous. Ce qui nous donne un produit beaucoup plus charpenté.»

Ferme des Landes, Notre-Dame-du-Guildo, 22380 Saint-Cast-le-Guildo. Tél.: 02 96 41 12 48. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

